

COMUNE DI VENOSA

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE
ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Allegato n. 1

Al Capitolato speciale d'Oneri per la gestione del servizio di refezione scolastica del
Comune di VENOSA

INDICE TABELLE MERCEOLOGICHE

- Alimenti biologici
- Calendario dei prodotti frutticoli freschi
- Calendario degli ortaggi freschi
- Tagli delle carni indicati per le preparazioni
- Prodotti ortofrutticoli
- Burro
- Formaggio fresco monodose
- Latte
- Mozzarella
- Parmigiano reggiano
- Carne bovina
- Carni avicunicole fresche
- Pesce congelato
- Verdura surgelata
- Pasta all'uovo
- Pane
- Pasta di semola
- Riso
- Confettura
- Olio extra vergine di oliva
- Polpa di pomodoro e pelati
- Prosciutto cotto
- Prosciutto crudo
- Tonno sott'olio
- Zucchero
- Acqua minerale
- Uova
- Farina di frumento
- Yogurt
- Gelato

N.B. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere provenienti da agricoltura biologica DOP o IGP ad esclusione di carne e pesce come specificato all'art 36 del Capitolato speciale.

Per quanto riguarda carica microbica, etichettatura, imballaggio, conservazione e trasporto alimenti, valgono le clausole presenti nel Capitolato a meno che non siano state sostituite da disposizioni legislative più recenti e/o specifiche.

ALIMENTI BIOLOGICI

Il Reg. n. 2092/91 Con. 24.6.91 descrive il Metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari completato dal Reg. CE n. 1804/99 del Con. 19.07.99 per le produzioni animali

Considerato che il metodo di produzione biologico implica restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti ed antiparassitari, tali restrizioni comportano l'ottenimento di un prodotto che si pone in diversi modi rispetto al prodotto convenzionale.

Il prodotto biologico

- Sarà esteticamente più irregolare o difettoso per l'assenza di trattamenti estetici;
- Porterà segni di piccoli attacchi di parassiti
- Avrà gradi di maturazione disomogenei per l'assenza di maturandi rapidi;
- Presenterà caratteristiche differenti quali la limpidezza, colore, lucentezza per l'assenza di trattamenti effettuati con l'ausilio di coadiuvanti della lavorazione;
- Può costare alla produzione più del prodotto " normale " per la complessità delle operazioni

Tra gli alimenti biologici sono tassativamente esclusi i prodotti geneticamente modificati.

Per i prodotti ortofrutticoli " biologici " è tollerata la I categoria

Vengono riportati alcuni esempi secondo le norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli:

MELE E PERE DA TAVOLA

Caratteristiche minime: intere, sane, pulite, sufficientemente sviluppate, prive di parassiti, odore e/o sapore estranei, umidità esterna anormale

Categoria extra-qualità superiore

- Peduncolo intatto
- Prive di difetti
- Le pere non devono essere grumose

Categoria I – buona qualità

Le pere non devono essere grumose

Tollerati:

- Leggero difetto sviluppo/forma
- Leggero difetto di colorazione
- Difetto di buccia
- Peduncolo leggermente danneggiato

I prodotti ortofrutticoli biologici vengono di solito commercializzati di categoria II perché la selezione di categorie superiore ridurrebbe drasticamente la disponibilità sul mercato e anomalie creerebbe anomalie di prezzi.

La qualità igienica, è legata alla presenza di microrganismi in genere e patogeni in particolare.

La filiera deve garantire sempre le condizioni ottimali di conservazione delle temperature di sicurezza che consentono la minore crescita microbica senza alterare il prodotto.

Altri livelli di qualità sono legati alla corretta etichettatura, ai materiali utilizzati per l'imballaggio, al formato delle confezioni distinte per settori (i formati GDO sono differenti da quelli utilizzati per la ristorazione collettiva ecc.) devono essere presi in considerazione nella valutazione comparata della qualità biologica del prodotto finito.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO

Arance, banane, limoni, mandaranci, mele, pere, mandarini, frutta esotica.

FEBBRAIO

Arance, banane, mele, pere, mandaranci , mandarini, frutta esotica, limoni

MARZO

Arance, banane, mele, pere, mandaranci, mandarini, frutta esotica, limoni.

APRILE

Banane, mele, pere, nespole.

MAGGIO

Fragole, banane, ciliege, nespole, pere, prugne.

GIUGNO

Albicocche, ciliegie, pere, pesche.

OTTOBRE

Limoni, mandaranci, mele, pere, uva.

NOVEMBRE

Arance, banane, mandaranci, mele pere, limoni.

DICEMBRE

Arance, banane, mele, pere, mandarini, limoni.

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

GENNAIO

Barbabietole, bietole, carciofi, carote, cavoli, cipolle, finocchi, patate, lattuga, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO

Bietole, carciofi, carote, cipolle, erbe, finocchi, lattuga, patate, prezzemolo, sedano, verze, spinaci.

MARZO

Carciofi, carote, finocchi, lattuga, patate, sedano, spinaci, verza.

APRILE

Bietole, carote, cipolle, cicoria, broccoli, carciofi, fagiolini, finocchi, lattuga, patate, piselli, scarola, sedano, spinaci, verza, zucchine.

MAGGIO

Bietole, carciofi, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, patate, peperonci, piselli, pomodori, sedano, spinaci, verza, zucchine.

GIUGNO

Bietole, carote, cipolle, fagiolini, finocchi, insalata, patate, melanzane, , piselli, pomodori, verze, zucchine.

OTTOBRE

Barbabietole, carote, cipolle, fagioli, patate, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, catalogna, fagioli, fagiolini, finocchi, insalata, lenticchie, sedano, spinaci.

DICEMBRE

Barbabietole, carciofi, carote, cicorie, cipolle, finocchi, lattuga, scarola, sedano, spinaci, zucca.

TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI

CARNI	TAGLI	ORIGINE
SPEZZATINO	REALE	BOVINO ADULTO
	SPALLA	BOVINO ADULTO
	REALE	VITELLO
	SPALLA	VITELLO
BRASATO	SOTTOFESA	BOVINO ADULTO
COTOLETTE	NOCE	BOVINO ADULTO
	PETTO	POLLO
POLPETTE	REALE	BOVINO ADULTO
	SPALLA	BOVINO ADULTO
	REALE	VITELLO
	SPALLA	VITELLO
CARNE TRITA	REALE	BOVINO ADULTO
	SPALLA	BOVINO ADULTO

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Prodotto : prodotti ortofrutticoli di prima qualità o extra se la prima non è disponibile

**Caratteristiche
del prodotto :**

I prodotti devono essere sani, integri , puliti, praticamente privi di parassiti e/o di alterazioni causati da questi,privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei ,devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato e arrivare in condizioni soddisfacenti.

La frutta se è sottoposta a frigo-conservazione e bagni conservativi , dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

Additivi :

Conformi ai limiti indicati nell'OM 18/07/90

Prodotti a lotta biologica : conformi a quanto indicato nel regolamento Cee 2092/91

Imballaggio :

Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82

BURRO

Prodotto : Burro di centrifuga

Aspetto : pasta fine ed omogenea ,do consistenza soda, di colore bianco/giallognolo , non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni ,deve avere sapore dolce.

Caratteristiche : Deve essere ottenuto dalle crema di latte vaccino pastorizzato.
Deve corrispondere alle seguenti composizioni :
Acqua :11.38%
Grasso non inferiore all' 80%
Albumine e lattosio : 0.54%
Ceneri : 0.13%
Debbono avere una vita residua superiore al 50%

Conservanti : Ammesso solo il sale comune

Imballaggio : Panetti da 500 gr e 1000 gr
Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82

Etichettatura: Conforme al D.L. 109 del 27/01/92 indicante : quantità netta, data di scadenza, nome del fabbricante , ragione sociale,sede dello stabilimento , modalità di conservazione ,dicitura identificativa del lotto

Limiti Microbiologici:	Coliformi	fino a 10alla terza
	E.coli	fino a 10 alla seconda
	Sraf. Aureo	fino a 10 alla terza
	Staf. Aureo ent.	Assente in 1 g
	Salomel spp.	Assente in 25 g
	Listeria	
	Monocytogen.	Assetne in 25 g
	Yersinia enter	
	Biosirotipi pat	assente in 25g

Imballaggio: conf. Da 250/500 gr

FORMAGGIO FRESCO MONODOSE

Prodotto : Formaggio fresco monodose

Conservanti : Conformi al D.M. del 2/8/93 n 582

Limiti		
Microbiologici:	Coliformi	fino a 10 alla terza
	E.coli	fino a 10 alla seconda
	Sraf. Aureo	fino a 10 alla terza
	Staf. Aureo ent.	Assente in 1 g
	Salomel spp.	Assente in 25 g
	Listeria	
	Monocytogen.	Assente in 25 g
	Yersinia enter	
	Biosirotypi pat	assente in 25g

Imballaggio : conf. Gr 100/250/350/500/1000

Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82

Etichettatura: Conforme al D.L. del 27/01/92 n. 109 indicante : elenco ingredienti , data di scadenza (min. 10 gg residui dalla data di consegna) ,nome del fornitore, ragione sociale, sede del fabbricante, ragione sociale, sede del fabbricante, sede dello stabilimento , modalità di conservazione ,dicitura identificazione lotto.

LATTE

Prodotto : latte fresco intero pastorizzato
Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato
Latte intero a lunga conservazione
Latte fresco pastorizzato alta qualità

Aspetto : colore opaco, bianco , tendente debolmente al giallo , sapore dolciastro gradevole , odore leggero e gradevole.

Additivi : assenti

Limiti microbiologici :

Prodotto alimentare	determinazione analitica	N.u.c.	Limiti di tolleranza
Latte U.H.T. (2)	n. totale di l. (flora aerobica + 32° C e termofila +55°C)	5 (1)	110 col/ml in tutte le u.c.
Latte pastorizzato	coliformi	5 (3)	<0.3ml in 4 u.c. <12/ml in 1 dell 5 u.c.

N. Numero delle unità campionarie (u.c.)

- (1) Per ogni temperatura di incubazione
- (2) La validità di tale tipo di latte non deve andare oltre i 90 gg dal confezionamento
- (3) In tutte le u.c. la fosfatasi deve avere esito negativo. La validità di tale tipo di latte da conservarsi a + 4° C non deve superare i 4 gg dal confezionamento. Questo è previsto da Ordinanza Ministeriale 11/10/78 e modifica del 10/10/85

Imballaggio : Confezioni da ½ litro e 1 litro
Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82

Etichettatura : deve avere indicazioni circa il tipo di latte, termine di conservazione (almeno 3 gg per il latte fresco e 60 gg per il latte UHT a lunga conservazione), nome del fornitore, ragione sociale, sede del fabbricante , sede dello stabilimento, modalità di conservazione , dicitura identificazione lotto.

MOZZARELLA

Prodotto: mozzarella di latte vaccino

Caratteristiche

Del prodotto : Il prodotto deve avere come indicazioni la data di confezionamento e di scadenza.

Conservati : assenti, tollerato solo potassio sorbato max 1000 mg /kg

Limiti

Microbiologici:	coliformi	fino a 10
	e. coli	10-10
	stafilococco aureo non enterot	10
	stafilococco aureo enterot	assente in 1 gr
	salmonella spp.	Assente in 25g
	listeria monocytogenes	assente in 25g
	Yersinia enterocolica	
	Biosierotipi patogeni	assente in 25 g

Imballaggio :

Confezioni da: 125 gr sgocciolato o nominale (4 ovoline)
250 sgocciolato o nominale ((ovoline)
con liquido di governo

Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82

Etichettatura: Conforme al D.L. del 27/01/92 n. 109 indicante : elenco ingredienti , data di scadenza (min. 10 gg residui dalla data di consegna) ,nome del fornitore, ragione sociale, sede del fabbricante, ragione sociale, sede del fabbricante, sede dello stabilimento , modalità di conservazione ,dicitura identificazione lotto.

PARMIGIANO REGGIANO

Prodotto :	Parmigiano reggiano di stagionatura non inferiore ai 18 mesi
Aspetto :	dimensioni di diam 35/45 cm, altezza 18-24 cm Peso minimo di una forma : kg 24 Colorazione esterna : tinta scura e d oleata , oppure gialla dorata naturale. Colore della pasta : da giallo chiaro a paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici : fragrante , delicato ,saporito ma mai piccante o salato. Struttura della pasta : minutamente granuloso, frattura a scaglie,occhiatura minuta ,appena visibile. Spessore crosta : circa mm 6 Grasso sulla sostanza secca: minimo 32 %
Additivi :	non è ammesso l'impiego di sostanze anti fermentative.
Caratteristiche Del prodotto :	Territori naturali di maturazione sono la provincia di Bologna , mantova ,Parma ,Reggio emilia . Il Prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%
Imballaggio :	forme intere, porzionato sottovuoto ,da circa 25 gr
Etichettatura :	Ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco ,l'anno ed il mese di produzione ,il codice di identificazione di chi lo ha prodotto. Il Parmigiano reggiano porzionato dovrà essere corredato per tutta la sua durata della dichiarazione della ditta confezionatrice che trattasi effettivamente di Parmigiano reggiano ai sensi del DPR 30/10/55 n. 1269 e successive modifiche .

CARNE BOVINA

Prodotto : Carne bovina in piccoli tagli anatomici ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato R/2 secondo le griglie CEE
Tagli anatomici previsti e persi richiesti : lombo (9-12kg), scamone (4.6-6.1kg), fesa (7.8-10kg), sottofesa (6-8 kg), girello (2.5-3Kg), noce(5-6.5)kg), filetto (2-3.5kg).
L'età dell'animale deve essere dichiarata e al massimo di 24 mesi

Aspetto : Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone) ,senza segni di invecchiamento di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

Caratteristiche del

Prodotto: Tutte le carni devono avere ,in base alle più recenti normative, il cartellino di riconoscimento indicanti il luogo di nascita, di allevamento , di sezionamento e confezionamento , preferibilmente in Italia, e devono essere lavorati in stabilimenti riconosciuti dalla CEE ,nei quali sussiste l'obbligo della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.
Saranno ritenute non idonee e quindi restituite tutte quelle carni che all'atto della consegna o durante la permanenza presso i nostri magazzini evidenzino le seguenti anomalie :
tracce anche lievi di muffe , ossidazione dei tessuti adiposi residui dalla mondatura (ossidazione) e la loro eccessiva fragilità ,estese e profonde bruciature da freddo , odori e sapori anomali ed impropri sia di origine esterna che interna.

Saranno pure resituite tutte quelle confezioni il cui sottovuoto abbia perduto anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna,la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna .

Le carni sottovuoto devono ,una volta aperto il sottovuoto e passato poco tempo , devono riacquistare il colore rosso brillante.Le carni devono essere prive di sostanze antibatteriche e anabolizzanti e di tutte quelle sostanze che possono nuocere alla salute umana 86/469 CEE del 16/09/86 .

Limiti

Microbiologici : Il fornitore dietro richiesta della società deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione delle analisi di autocontrollo in fase di produzione ,dalle quali risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di cui allo schema di campionamento a tre classi sottoriportato :

	.n	.c	.m	M
Carica mesofita totale	5	3	3.5*10	10
Coliformi totali	5	2	10	10
Stafilococchi coag. Posit.	5	3	10	10
Salmonella	assenti in 25ggr			
Listeria	5	3	10	10
Clostridi sol ridutt	5	3	10	10

N: numero di campioni prelevati per lotto
C: numero massimo ammesso di campioni compresi tra m e M
.m:numero germi considerato accettabile
M:numero germi considerato inaccettabile

I parametri chimici riferiti a residui di farmaci ,contaminanti ambientali e sostanze ormonali devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

Imballaggio : Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82

Etichettatura : le seguenti indicazioni indelebili ,facilmente visibili e chiaramente leggibili ,devono essere riportate direttamente sugli imballi primari (sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inavomibile :

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- stato fisico :congelato, fresco
- categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono :bovino adulto
- luogo di nascita, di allevamento , di macellazione ,e porzioamento
- termine minimo do conservazione indicato chiaramente con menzione “da consumarsi preferibilmente entro”
- modalità di conservazione
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- la sede dello stabilimento di produzione /confezionamento
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento S
- data di confezionamento
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra

n) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto

trasporto :

le carni devono essere trasportate conformante alle disposizioni vigenti su automezzi idonei e autorizzati e mantenuti per tutta la durata ad una temperatura non superiore ai 4°C per le carni fresche.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

Prodotto : polli a busto , cosce di pollo ,anchette ,petti di pollo fuselli , spiedini ,fesa di tacchino ,tacchino per spezzatino ,posteriore di coniglio.Non saranno accettati carni ottenute da riproduttori maschi i femmine delle rispettive specie animali sopraccitati.

Aspetto :

Coniglio : Posteriori interi , sezionati all'altezza dell'ultima costola, provenienti da conigli di produzione nazionale, macellati e completamente sviscerati ,senza frattae senza pelle e con zampe prive della parte distale che non può essere spellata.Gli animali devono avere una vita compresa tra gli 80/120giorni ed un peso morto varinate da 1.2 kg a 1.5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori .I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene i tessuti adiposi di deposito naturale che saranno di colorito bianco latte ,di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente .I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti ;i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle ipofisidelle vertebre toraciche e lomari.

Pollame: I polli a busto e gli altri tagli anatomici da essi derivanti devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle .Pertanto la cute se presente dovrà avere colorito giallo rosa ,consistenza elastica ,risulterà asciutta alla palpazione digitale ,non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durnate la macellazione ;la pelle inoltre priva di bruciature e penne e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosa se riferito ai pettralioppure colore cuocio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori ,i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza,assenza di umidità ,se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Tagli freschi: Si richiedono polli a busto completamente sviscerati ,di peso compreso tra 1 kg e 1.2 kg ,ed i tagli commerciali ,qui di seguito elencati e denominati ,in conformità al Reg. CEE n. 1538/91 rientranti nella classe A secondo i criteri precisati nel regolamento stesso
Cosce di polo : anche dette fuso ,fuselli o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme a circa 130/150 gr

Anchette di pollo , o sovracoscia, dovrà avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr ,la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

Petto di pollo deve corrispondere a du peso complessivo sngolo non inferiore ai 300 gr e non superiore ai 500 gr

Fesa di tacchino detta anche filetto

Tacchino per spezzatino polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca di tacchino completamente priva di pelle ,nervature ,tendini e strutte ossee e cartilagine in genere.

Spiedini : di peso unitario di circa 120/150 gr costituiti da due porzioni di gr 40 di cosce e anche di pollo e da una di gr 40 di salsiccia mista .La salsiccia mista composta in parti uguali da carneta o trito magro di suino ,e da polpa di pollo e di tacchino deve essere di recnte insaccatura ,opportunamente raffreddata e sgocciolata e assolutamente priva di strutture di cartilagine di alcun tipo.

Caratteristiche del

Prodotto :

Le carni di pollame , di tacchino e di coniglio devono provenire da animali allevati in Italia e macellati e lavorati in stabilimenti CEE.Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizione di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione ,il commercio, il trasporto delle carni ,conformemente pertanto alle direttive espresse da DPR 503/82 e 193/88 e DPR 559/92.

Le carni devono essere

Prive di sostanze antibatteriche e anabolizzanti e di tutte quelle sostanze che possono nuocere alla salute umana 86/469 CEE del 16/09/86 .

Limiti

Microbiologici :

Il fornitore dietro richiesta della società deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione delle analisi di autocontrollo in fase di produzione ,dalle quali risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di cui allo schema di campionamento a tre classi sottoriportato :

	.n	.c	.m	M
Carica mesofita totale	5	3	3.5*10	10
E.coli.	5	2	10	10
Coliformi totali	5	2	10	10
Stafilococchi coag. Posit.	5	3	10	10
Salmonella	assenti in 25ggr			
Listeria	5	3	10	10
Clostridi sol ridutt	5	3	10	10

N: numero di campioni prelevati per lotto

C: numero massimo ammesso di campioni compresi tra m e M

.m:numero germi considerato accettabile

M:numero germi considerato inaccettabile

I parametri chimici riferiti a residui di farmaci ,contaminanti ambientali e sostanze ormonali devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

Imballaggio : Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82

Etichettatura: le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente leggibili devono essere riportate direttamente sugli imballi primari(sottovuoto) o su etichetta inseritavi o appostavi in forma amovibile.

- a)denominazione di specie,tagli e classe di appartenenza (reg.to CEE 1538/91)
- b)stato fisico :fresco
- c)termine minimo di conservazione ,indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi entro "(data di scadenza)
- d)il nome ,o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- e)la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento
- f)la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento "S" conformemente a quanto prescritto al cap. X dell'allegato al DPR 503/82 e successive modifiche e al cap. III dell'allegato al DPR 559/92
- g)data di confezionamento
- h)sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti sette indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

Trasporto : le carni fresche avicunicole conferite,dovranno essere trasportate conformante alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto ad una temp. Inferiore o uguale a 4°C.

PESCE CONGELATO

Prodotto : filetti di halibut, filetti di merluzzo ,filetti di platessa, filetti di spinarolo, spinarolo in tranci, seppie

Caratteristiche

Del prodotto:

Il prodotto oggetto di fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati nel Cap. V dell'allegato al D.vo 531/92.

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto previsto da quanto pattuito , per pezzatura e per percentuali di glassatura. Questa ultima potrà essere sottoposta a verifica secondo le metodiche ufficiali mediante campionamento eseguito dal servizio veterinario dell'A.s.l.

Limiti

Microbiologici :

Si richiedono i valori microbiologici sottoriportati , suggeriti dalla raccomandazione n. 022/9.3 dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati. Tali parametri si riferiscono a campionamenti su cinque unità campione per lotto.

	.n	.c	.m	M
Carica mesofita totale	5	2	10	10
Coliformi totali	5	2	10	10
e.coli	5	1	10	10

N: numero di campioni prelevati per lotto

C: numero massimo ammesso di campioni compresi tra m e M

.m: numero germi considerato accettabile

M: numero germi considerato inaccettabile

1) filetti di platessa (senza pelle)

colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale)
glassatura monostratica non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature : 90 gr e oltre di peso sgocciolato.

I filetti di platessa congelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F

Saranno respinte all'origine le confezioni i cui filetti evidenzino a nudo ,cioè dopo scongelamento , intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale , o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo cottura

2) Filetti di merluzzo (gadus morhua , gadus aeglefinus)

3) Filetti di alibut

2/3/4) filetti di spinarolo/spinarolo a tranci.

Sono ottenuti da pesci decapitati , decorati, sviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente .La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ai 100/120 gr. Non deve presentare lisce, miospine, o lembi di pelle residua.

I filetti e i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema IQF) o in pani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione. Sono confezionati in ctt da 5/10 kg sigillati all'origine.

Saranno respinte all'origine le confezioni che presentano ,dopo scongelamento , o cottura, odore di ammoniaca ,e saranno respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

5) seppie

colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media.

Il prodotto a prescindere dalla provenienza e tipo ,sarà respinto all'origine quanto all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto.

Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio o ricongelato. Saranno pure respinte le seppie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini di colorito bianco calce, di aspetto granuloso, corrispondenti ad aree di intensa disidratazione. Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Per piccole porzionature saranno ammessi confezionamenti frazionati a cura del fornitore purchè le operazioni di confezionamento vengano effettuate in condizioni igieniche soddisfacenti in locali autorizzati allo scopo. si richiedono pertanto la relativa certificazione ASL competente .I materiali di confezionamento utilizzati devono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

Trasporto : I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (-18°C) per tutta la durata del trasporto.

Etichettatura: conforme alla normativa vigente (D.L. 109 del 27/01/92) e deve pertanto riportare:

- a) denominazione di vendita
- b) stato fisico : congelato
- c) identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE (D.lvo 531/92)
- d) peso e percentuale di peso della glassatura
- e) termine minimo di conservazione (almeno 50% della vita commerciale del prodotto)
- f) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- g) identificazione del lotto di appartenenza.

Imballaggio : Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82. Confezioni da kg 1

VERDURA SURGELATA

Prodotto : fagiolini fini, fagioli borlotti, verdure per insalata russa, carote a disco, verdura per minestrone ,finocchi , carciofi ,bietole, spinaci.

Aspetto : deve risultare il più possibile omogeneo ,sia per quanto riguarda il colore,la pezzatura, ed il grado di integrità ,non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale e sostanze o corpi estranei.I prodotti devono possedere all'apertura l'aroma tipico ,ed essere esenti da odori sgradevoli, e comunque atipici .Il sapore deve essere caratteristico ,risultare gradevole e privo di componenti in qualche modo particolare.

**Caratteristiche
Del prodotto :**

le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche ,di adeguata qualità merceologica e deve avere il necessario grado di freschezza.devono essere prodotti e confezionati in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%.

Additivi : sono ammessi additivi sulla materia prima ,nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

Limiti

Microbiologici: vegetali scottati e congelati

C.B.T.	E.coli	Salmonella	Listeria Monocytogene
300000/gr	10/gr	assente in 25 gr	assente in 25 gr

Fagiolini fini: preparati da fagiolini freschi e maturi ottenuti dalla specie *Phaseolus vulgaris* e *Phaseolus coccineus* L. dei quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli.

Minestrone : deve essere composto da almeno 11 tipi di verdure secondo le seguenti percentuali indicative : patate 15 , piselli 15 , carote 15 , fagiolini 13 , fagioli borlotti 9 , zucchine 9 , erbe 6 , pomodori 5 , porri 5 , verze 5 sedano 3.

Imballaggio : le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore .Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione .

Trasporto : I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere :

- muniti di una protezione coibente
- muniti di apposito generatore di freddo ,di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone ,leggibili all'esterno.
- Muniti di dispositivi di ventilazione atti a uniformare la temperatura dell'aria.
- Muniti di autorizzazioni sanitarie.

Etichettatura: conforme al D.L. 109 del 27/01/92 e circolare ministero della sanità del 27/04/92 n. 21

- denominazione di vendita,completate dal termine "surgelato"
- elenco ingredienti
- quantità netta
- termine minimo di conservazione
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato
- nome del fabbricante o confezionatore
- indicazione del lotto

Imballaggio : confezioni da kg1 o 2.5 kg

PASTA ALL'UOVO

Prodotto : pasta all'uovo

Aspetto : pasta essiccata ,non triturrata, immune da muffe e insetti ,con odore e sapore
E colore tipici delle materie prime impiegate

Additivi : non ammessi

Caratteristiche Del prodotto:

Pasta di semola di grano duro con aggiunta di almeno 4 uova fresche di gallina ,per un peso complessivo non inferiore a gr 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

Acqua : max 12%

Acidità: max 4.0%

Sostanze

Minerali: max 1.9% corrispondenti al contenuto tipico delle materie prime impiegate.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50 %

Limiti Microbiologici:

Prodotto Alimentare	determinazione analitica	N.u.c.	Limiti di tolleranza
Pasta all'uovo Industriale e Secca	carica micr. Tot. (aerobi mesof. a + 32°C)	5	10/g in 3 u.c. 10/g in 2 u.c.
	Stafil.aureo		10/g in 3 u.c.
	E. coli		10/g in 2 u.c.
	Salmonella		assente in 25g e in tutte le u.c.

Imballaggio : confezioni da gr 250 a kg 5

Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.

Etichettatura:

Conforme al D.L. 109 del 27/01/1992 indicante:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- quantità netta
- data di scadenza
- nome del fabbricante
- sede dello stabilimento
- lotto di appartenenza
- le modalità di conservazione e di utilizzazioni qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto

PANE

Prodotto : pane comune di tipo 0

Aspetto : panino da gr 50 e gr 100

Additivi: assenti

Umidità: rispondenti ai limiti consentiti (legge 4/7/67 n 580)

-	pezzature fino a gr 70	29%
-	pezzature da 100/250 gr	31%
-	pezzature da 300/500 gr	34%
-	pezzature da 600/1000 gr	38%
-	oltre i 1000 gr	40%

Imballaggio : Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.
Ogni panino deve essere imbustato singolarmente

Caratteristiche : il prodotto deve essere fresco di giornata
Il prodotto deve avere crosta friabile, omogenea e di colore caratteristico per ogni tipo di pane ;mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare ,elastica ,a superficie lucida ,volume notevole con conseguenza leggerezza dl pane,aroma e sapore gradevoli.
Non deve risultare addizionato di crusca.

Trasporto : il trasporto deve avvenire in recipienti lavabili ,muniti di chiusura in modo da essere riparato da polvere e da ogni altra causa di insudiciamento .

PASTA DI SEMOLA

Prodotto : pasta di semola di grano duro

Aspetto : pasta essiccata ,non triturrata, immune da muffe e insetti ,con odore e sapore
E colore tipici delle materie prime impiegate
Preferibile del tipo lavorata con trafila al bronzo,specie per pasto veicolato.

Additivi: non ammessi

**Caratteristiche
Del prodotto :**

Acqua : max 12%
Acidità: max 4.0%
Sostanze
Minerali: max 1.9% corrispondenti al contenuto tipico delle materie
prime impiegate.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50 %

Imballaggio : confezioni da gr 250 a kg 5
Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le
sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto
prescrive il DPR 777 del 23/08/82.

Etichettatura: Conforme al D.L. 109 del 27/01/1992 indicante:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- quantità netta
- data di scadenza
- nome del fabbricante
- sede dello stabilimento
- lotto di appartenenza
- le modalità di conservazione e di utilizzazioni qualora sia necessaria
l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del
prodotto
- devono essere indicati i tempi di cottura e la resa (aumento di peso
con la cottura.)

Alla prova della cottura la buona pasta deve resistere almeno 20 minuti senza
spaccarsi ne disfarsi , e lasciare nell'acqua un leggero sedimento farinoso.

RISO

Prodotto: riso fino ribe parboiled

Aspetto : varietà lunga, affusolata, media, perla laterale poco estesa ,striscia breve ,dente pronunciato, testa oblunga ,sezione schiacciata

Conservanti : e' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale . Legge 18/03/58 n. 325

**Caratteristiche
Del prodotto:**

umidità non superiore al 14/15 %

Percentuale di rottura non superiore al 12% di peso

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50 %

E' da preferirsi il tipo parboiled in quanto trattiene un contenuto di vitamine e sali minerali notevolmente superiore al normale riso bianco brillato.

Imballaggio : confezioni da 0.5 a 5 kg
Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.

Etichettatura: Conforme al D.L. 109 del 27/01/1992 indicante:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- quantità netta
- data di scadenza
- nome del fabbricante
- sede dello stabilimento
- lotto di appartenenza
- le modalità di conservazione e di utilizzazioni qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto

CONFETTURA

Prodotto: confettura

Aspetto : confettura di frutta da spalmare

Additivi: non sono ammessi conservanti e coloranti aggiunti

**Caratteristiche
Del prodotto :**

la confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata ,ben cotta ,traslucida.

L'aroma e il sapore ,il colore ,devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal DPR 8/6/82 N. 401

La confettura deve avere una vita residua superiore al 50 %

Imballaggio: confezioni da 30/40 gr e 400 gr

Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.

Etichettatura

: conforme al DL del 27/01/1992 e DPR 401 del 08/06/82 .

Le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Prodotto : olio extra vergine di oliva

Aspetto : limpido , fresco, sapore gradevole e aromatico.
Assenza di odori sgradevoli come rancido ,putrido ,fumo, muffa e simili.
(legge 13/11/60 n. 1407)

**Caratteristiche
Del prodotto:**

deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito manipolazioni o trattamenti chimici ,ma soltanto il lavaggio ,la sedimentazione e il filtraggio.

Acidità non superiore al 1 % in peso espresso come acido oleico dei grassi globali.

Il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50 %

Conservanti : assenti

Imballaggio: bottiglie da 1 lt e lattine da lt 5
Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.

Etichettatura: Conforme al D.L. 109 del 27/01/1992 indicante:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- quantità netta
- data di scadenza
- nome del fabbricante
- sede dello stabilimento
- lotto di appartenenza
- le modalità di conservazione e di utilizzazioni qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto

POLPA DI POMODORO E PELATI

Prodotto : pomodori prodotti dell'anno

**Caratteristiche
Del prodotto:**

devono essere ottenuti da frutto fresco, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo
- b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei
- c) essere privi di larve di parassiti di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stirale.
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60 % del peso netto
- e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modificherebbero la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a gr 400 e non meno del 65% negli altri casi.
- f) residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%
- g) media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti non superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 gr di contenuto.
In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite (DPR 428 del 11/4/1975
- h) il prodotto deve avere una vita residua superiore al 50%

Imballaggio :

latte da 0.5 a 3 kg

Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.

Etichettatura:

Conforme al D.L. 109 del 27/01/1992 indicante:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- quantità netta
- data di scadenza
- nome del fabbricante
- sede dello stabilimento
- lotto di appartenenza

- le modalità di conservazione e di utilizzazioni qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto

PROSCIUTTO COTTO

Prodotto: prosciutto cotto di prima qualità senza polifosfati aggiunti

Aspetto : rivestito solo parzialmente della propria cotenna(toeletatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno un 50%).Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa ,cartilagini e tessuti tendinei.
Superficie esterna asciutta e morbida,superficie di sezione rosa opaca ,compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto di suino posteriore.

Conservanti : non deve contenere polifosfati aggiunti ne conservanti ,si accettano forniture di prodotto addizionato a norma di legge con caseinati in quantità non superiore al 2 % .si richiede tuttavia un limitato quantitativo di un prodotto con le stesse caratteristiche ma privo di caseinati e o latte in polvere per la destinazione di diete particolari.

Caratteristiche Del prodotto:

il prodotto oggetto di fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti .(DL 537/92)
Deve essere ottenuto dal posteriore di suino con peso vivo inferiore ai 120 kg ,pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compreso tra i 7-10 kg.
Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi ,valutati sulla massa muscolare magra: acqua 75% ,proteine 22% grassi 3%
Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti :

- intera superficie ricoperta dalla cotenna
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti
- rapido viraggio ,dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli)
- presenza di odori sgradevoli

Imballaggio : il prosciutto cotto deve essere confezionato sottovuoto.
Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.

Etichettatura:

Conforme al D.L. 109 del 27/01/1992 indicante:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- quantità netta
- data di scadenza
- nome del fabbricante
- sede dello stabilimento
- lotto di appartenenza
- le modalità di conservazione e di utilizzazioni qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto

PROSCIUTTO CRUDO

Prodotto :	prosciutto crudo di qualità si richiede : prosciutto di parma (leg. 26 del 13/2/90) o Prosciutto di modena (leg. N. 11 del 12/01/90)
Aspetto :	prosciutto disossato in confezione sottovuoto.Colore al taglio : uniforme tra il rosa e il rosso ,inframezzato dal bianco puro delle parti grasse. Le caratteristiche merceologiche e organiche del prodotto dovranno essere conformi a quelle previste dai rispettivi regolamenti di esecuzione delle leggi sopracitate; in particolare l'azienda darà la preferenza a quel prodotto che presenti le seguenti caratteristiche : <ul style="list-style-type: none">- basso contenuto di sale- sapore caratterizzato da dolcezza,morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione- scarsa marezzatura della mescolatura
Conservanti :	assenti
Caratteristiche Del prodotto :	<p>il prodotto oggetto di fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti .(DL 537/92)</p> <p>Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.</p> <p>Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 e i 10 kg di peso.</p> <p>Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto nella regione del garretto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione .(DM 14/02/68)</p> <p>Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale : difetto di vena,difetto sott'osso ,difetto di gambo, difetto di giarrè , difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.</p> <p>Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi valutati sulla massa muscolare magra :</p> <ul style="list-style-type: none">- acqua 62%- sale 5-5.5 %- proteine 28%- grassi 5-6% <p>L'indice di preteolisi deve mantenersi sui valori inferiori al 30%.</p>
Imballaggio :	il prosciutto deve essere confezionato sottovuoto.

Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.

Etichettatura:

conforme al DL 109/92

Indicazioni obbligatorie (leg. 26/90 e 11/90)

- prosciutto parma ,prosciutto modena ,seguito da denominazione di origine tutelata
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- la data di confezionamento
- identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (D.vo 537/92)
- quantità netta
- il termine minimo di conservazione
- identificazione del lotto
- modalità di conservazione

TONNO SOTTO OLIO

- Prodotto :** Il prodotto fornito deve almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta ,a tranci interi. Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione tonno.
- Aspetto :**
- odore: all'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole ;debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno soforato dovuti a processi di biodegrado già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.
- Colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme ,di tonalità variante da rosa chiaro a rosso bruno a seconda della specie ;non deve presentare altre colorazioni anomale.
- Consistenza: i fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro, non debbono essere presenti briciole in quantitativi superiore al 18%. Nelle confezioni i fasci muscolari ,sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.
- Conservanti :** non devono essere presenti conservanti
- Caratteristiche
Del prodotto :**
- il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati e descritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed in controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lvo 531/92) con particolare riferimento all'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione .I valori di istamina e metalli presenti non devono superare i limiti prescritti (d.vo 9/12/93).
- Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo. L'olio deve riempire la scatola, deve essere limpido , trasparente ,di colore giallo chiaro ed avere una bassa acidità. E' ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni .Il sale dovrà essere in giusta misura (1.5-2%). Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.
- Imballaggio :** i recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (DPR 777/82) ed inoltre a quanto previsto dal cap. VI

allegato al DL 531/92. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano anche in misura modesta bombatura di qualsiasi natura , ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

Etichettatura: conforme al DL 109 del 27/01/92 indicante :

- elenco ingredienti
- quantità netta
- data di scadenza
- nome del fabbricante
- sede dello stabilimento
- lotto di appartenenza

ZUCCHERO

Prodotto : zucchero semolato ,zucchero a velo

Caratteristiche

Del prodotto:

saccarosio depurato e cristallizzato ,di qualità sana,leale e mercantile ,rispondenti alle seguenti caratteristiche (legge 139 del 31/03/80):

- polarizzazione almeno del 99.7%
- contenuto di zucchero invertito al massimo 0.04% in peso
- perdita all'essiccazione al massimo 0.1% in peso
- contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg
- devono avere una vita residua superiore al 50 %

Imballaggio :

zucchero semolato :confezioni kg 1,zucchero a velo conf 1 kg

Il sistema utilizzato deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e le sostanze utilizzate per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82.

Etichettatura:

Conforme al D.L. 109 del 27/01/1992 indicante:

- denominazione di vendita
- elenco ingredienti
- quantità netta
- data di scadenza
- nome del fabbricante
- sede dello stabilimento
- lotto di appartenenza
- le modalità di conservazione e di utilizzazioni qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto

ACQUA MINERALE

Prodotto : acqua oligominerale

Caratteristiche

Del prodotto:

L'acqua minerale naturale deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previsti dal D.vo 105 del 25/01/92 e dal D.M. 542 del 12/11/92.

Si richiede un prodotto che non abbia avuto nessuna aggiunta di anidride carbonica .le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono rispondere a quanto specificato nel D.M. 542 cap II,quelle microbiologiche a quanto specificato nel D:M. 542 cap. III ,i metodi di analisi e le modalità di campionamento sono quelli previsti nel D.M. del 13/01/93.Il prodotto deve avere una vita commerciale residua pari al 50%.

Imballaggio :

bottiglie da ½ litro in PET,PVC .. con esclusione del vetro .I recipienti devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione ,di contaminazione e di fuoriuscita.Le sostanze usate per la costituzione delle bottiglie debbono essere conformi a quanto previsto dal DPR 777 del 23/08/82.

Etichettatura:

conforme al d.vo n. 105 del 25/01/92 indicante:

- acqua minerale naturale integrato eventualmente con le menzioni consentite
- denominazione dell'acqua minerale naturale
- i risultati delle analisi chimiche e chimico –fisiche
- la data in cui sono state eseguite le analisi di laboratorio e il laboratorio presso cui sono state effettuate
- il contenuto nominale
- il titolare del provvedimento di autorizzazione
- termine minimo di conservazione
- dicitura di identificazione del lotto

UOVA

Prodotto : uova intere di gallina

Caratteristiche

Di prodotto : le uova devono essere di categoria A e devono rispondere al regolamento Cee n.2772/75 , non devono aver subito trattamento di conservazione ,ne devono essere state refrigerate .devono essere di calibro 55/60 gr
Devono avere guscio integro, albume chiaro ,denso , tuorlo ben trattenuto.

Etichettatura : la data di confezionamento deve essere anteriore di max 5 gg

FARINA DI FRUMENTO

Prodotto : farina di frumento di tipo 0 ,di grano tenero

Caratteristiche

Del prodotto: deve essere di colore bianco , leggermente giallognolo ,dolce la tatto ,odore e sapore moto lieve e gradevole,
deve avere le seguenti caratteristiche : acqua 14.2% , glutine secco minimo 10% e cellulosa 0.3%.

PLASTICA MONOUSO

Caratteristiche

Del prodotto:

Tutti i prodotti in plastica utilizzati, piatti, posate, bicchieri, devono essere conformi a quanto previsto dal D.M. 21/03/73 e successive modifiche e integrazioni.

Il materiale deve essere in polistirolo assolutamente atossico ,tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare.

Devono essere composti di materiali che garantiscano una biodegradabilità del 90 % .La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

La ditta fornitrice deve fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere.

YOGURT INTERO

La produzione e commercializzazione deve essere conforme al D.P.R. 54/97 e successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi, legge n. 994 del 9 maggio 1929 e successive modificazioni.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. n. 109/92 e la riproduzione del bollo sanitario (Bollo CEE). Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C, D.P.R. n. 327/80 art. 47, 52.

GELATO INDUSTRIALE

Caratteristiche generali

Dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalla legge n° 283/62 e successive modificazioni. I gelati devono essere:

- Trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327,
- Con carica microbica nei limiti della O.M. 11 ottobre 1978;
- Preparati ed aggiunti di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali seguendo le indicazioni del D.M. 6 marzo 1975 e successive modificazioni;
- Oltre alle disposizioni del D.M. 6/3/75 per la fabbricazione dei gelati possono essere impiegate le materie prime indicate nella G.U.E. del 11.10.1970;
- Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92;
- I gelati monodose e quelli pluridose devono indicare la data di scadenza;
- Dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura

(ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di troppo calore).

COMUNE DI VENOSA

MENU' REFEZIONE SCOLASTICA

Allegato n. 2

Al Capitolato speciale d'Oneri per la gestione del servizio di refezione scolastica del
Comune di Venosa

C I T T A' D I V E N O S A

Servizio "Istruzione"

Menu' refezione scolastica

Di seguito sono indicati i menu' per la refezione scolastica concepiti secondo una rotazione settimanale, per la stagione invernale ed estiva e per le mense con cucina in loco e con pasto veicolato.

I menu' hanno la seguente durata:

menu' estivo: dal 1 aprile al 31 ottobre

menu' invernale al 1 novembre al 31 marzo

Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

Tutti i prodotti usati , con l'esclusione della carne e del pesce, dovranno provenire da agricoltura biologica come previsto all'art. 36 del Capitolato speciale.

INDICE DEI MENU'

- 1. MENU' INVERNALE**
- 2. MENU' ESTIVO**

MENU' SETTIMANALE INVERNALE

Prima settimana

			Infanzia	Prim.	Sec.1°gr.+doc.
Lunedì					
Pasta e lenticchie	-	Pasta	g 50	60	70
	-	Lenticchie	g 20	30	30
	-	Pelati	q. b.	q.b.	q.b.
 Bastoncini	-	Bastoncini di merluzzo	g 60	90	100
	-	Olio	q. b.	q.b.	q.b.
 Pomodori all'insalata	-	pomodori	g 60	80	100
	-	Olio	g 10	12	12
	-	Basilico, origano, s/p	q. b.	q.b.	q.b.
 Martedì					
Pasta asciutta	-	Pasta	g 70	80	100
	-	Pelati	g 50	70	80
	-	Parmigiano	g 6	8	10
 Fuselli di pollo al forno	-	Carne	g 150	200	200
	-	Olio	g 10	12	12
 Patate	-	Patate	g 80	100	150
 Mercoledì					
Pasta e fagioli	-	pasta	g 50	60	70
	-	Fagioli	g 20	30	30
	-	Pelati	q. b.	q.b.	q.b.
 Frittata	-	Uova	n. 1	1	1
	-	Parmigiano	g 4	6	8
	-	Olio per frittura	q. b.	q.b.	q.b.
 Zucchine lesse al forno	-	zucchine	g 60	80	100

Ogni giorno: pane g 50; frutta fresca g 130 e yogurt monodose

N.B. l'olio deve essere quello extravergine di oliva anche per le frittture

MENU' SETTIMANALE INVERNALE

Prima settimana

Giovedì			Infan.	Prim.	Sec.1°gr.+doc.
Pasta asciutta	-	Pasta	g 70	80	100
	-	Pelati	g 50	70	80
	-	Parmigiano	g 6	8	10
Cotoletta	-	Carne	g 60	80	100
	-	Uova	n. 1 in ogni 5		
porzioni	-	Pane grattugiato	q. b.	q.b.	q.b.
	-	Olio per frittura	q. b.q.b.		q.b.
Insalata mista	-	Insalata	g 60	80	100
	-	Olio	g 8	10	10
Venerdì					
Risotto al pomodoro	-	Riso	g 50	70	80
	-	Pelati	q. b.	q.b.	q.b.
Mozzarella	-	Fiodilatte	g 60	80	100
Purea di patate	-	Patate	g 80	100	120
	-	Parmigiano	g 8	10	10
	-	Latte	q. b.	q.b.	q.b
	-	Burro	g 4	6	6
	-	Olio	g 5	8	10

Ogni giorno: pane g 50; frutta fresca g 130 ; yogurt monodose

MENU' SETTIMANALE INVERNALE

Seconda settimana

			Infan.	Prim.	Sec.1°gr.+doc.
Lunedì					
Pasta e piselli	-	pasta	g 50	60	70
	-	Piselli	g 30	40	50
	-	Pelati	q. b.	q.b.	q.b.
Bastoncini di merluzzo	-	Merluzzo	g 60	90	100
	-	Limone	q. b.	q.b.	q.b.
	-	Olio	gr 8	10	10
Patate lesse al prezzemolo	-	Patate	g 80	100	150
	-	Olio	g 8	10	10
	-	Prezzemolo	q. b.	q.b.	q.b.
Martedì					
Pasta asciutta	-	Pasta	g 60	80	100
	-	Pelati	g 50	70	80
	-	Parmigiano	g 6	8	8
Petti di pollo a cotoletta	-	Carne	g 60	80	100
	-	Pane grattugiato	q. b.	q.b.	q.b.
	-	Uova	n. 1 ogni 5 porzioni		
	-	Olio per frittura	q. b.		
Carote lesse	-	Carote	g 60	70	100
	-	Olio	g 8	10	10
Mercoledì					
Pasta e patate	-	Pasta	g 50	70	80
	-	Patate	g 50	70	100
	-	- Pelati	q.b.	q. b.	q.b.
merluzzo alla pizzaiola	-	merluzzo	g. 60	90	120
	-	Olio	q. b.	q.b.	q.b.
Spinaci al burro o all'insalata	-	Spinaci	g 80	100	150
	-	Burro	g 3	5	5
	-	Olio	g 8	10	10

Ogni giorno: pane g 50; frutta fresca g 130; yogurt monodose

MENU' SETTIMANALE INVERNALE

Seconda settimana

Giovedì

Infan. Prim. Sec.1°gr.+doc.

Pasta asciutta	-	Pasta	g 70	80	100
	-	Pelati	g 50	70	80
	-	Parmigiano	g 6	8	10

Pizzaiola con piselli o	-	Carne	g 60	80	100
Spezzatino con patate	-	Piselli	g 60	80	100
	-	Patate	g 80	100	150
	-	Olio	g 10	15	20
	-	Pelati	q. b.	q.b.	q.b

Venerdì

Minestrone con riso	-	Riso	g 50	70	80
	-	Verdure	g 60	80	100
	-	Pelati	q. b.	q.b.	q.b
	-	Parmigiano	g 6	8	10

Mozzarella	-	Fiordilatte	g 60	80	100
------------	---	-------------	------	----	-----

Fagiolini	-	Fagiolini	g 60	80	100
	-	Olio	g 8	10	10

Ogni giorno: pane g 50; frutta fresca g 130; yogurt

MENU' SETTIMANALE INVERNALE

Terza settimana

Lunedì			Infan.	Prim.	Sec.1°gr.+doc.
Pasta e lenticchie	-	pasta	g 50	60	70
	-	Lenticchie	g 20	30	30
	-	Pelati	q. b.	q.b.	q.b
Sogliole impanate	-	Sogliole	g 70	90	100
	-	Uova	n. 1 ogni 4 porzioni		
	-	Pane grattugiato	q. b.	q.b.	q.b
	-	Olio per frittture	q. b.	q.b.	q.b.
Carote lesse o crude a filetto	-	Carote	g 60	70	100
	-	Olio	g 10	15	15
Martedì					
Pasta asciutta	-	Pasta	g 70	80	100
	-	Pelati	g 50	70	80
	-	Parmigiano	g 6	8	10
Fuselli di pollo al forno	-	Carne	g 150	200	200
	-	Olio	g 10	15	15
Purea di patate	-	Patate	g 80	100	120
	-	Latte	q. b.	q.b.	q.b.
	-	Burro	g 4	6	8
	-	Olio	g 10	12	12
Mercoledì					
Pasta e fagioli	-	Pasta	g 50	60	70
	-	Fagioli	g 20	30	30
	-	Pelati	q. b.	q.b.	q.b.
Fiori di merluzzo gratinati	-	merluzzo	g 60	80	120
Insalata	-	Pomodori	g 60	80	100
	-	Olio	g 10	15	15

Ogni giorno: pane g 50; frutta fresca g 130; yogurt monodose

MENU' SETTIMANALE INVERNALE

Terza settimana

Giovedì		Infan.	Prim.	Sec.1°gr.+doc.
Pasta asciutta	- Pasta	g 70	80	100
	- Pelati	g 50	70	80
	- Parmigiano	g 6	8	10
Cotoletta o fettine in umido	- Carne	g 60	80	100
	- Uova	n. 1 in ogni 5 porzioni		
	- Pane grattugiato	q. b.	q.b.	q.b
	- Olio per frittura	q. b.	q.b.	q.b.
Piselli	- Piselli	g 60	80	120
	- Olio	g 8	10	10
Venerdì				
Minestrone con riso	- Riso	g 50	70	80
	- Verdure	g 60	80	100
	- Pelati	q. b.	q.b.	q.b
Mozzarella	- Fiordilatte	g 60	80	100
Patate insalate	- Patate	g 80	100	150
	- Olio per frittura	q. b.	q.b.	q.b.

Ogni giorno: pane g 50; frutta fresca g 130; yogurt monodose

MENU' SETTIMANALE INVERNALE

Quarta settimana

Lunedì			Infan.	Prim.	Sec.1°gr.+doc.
Riso o pasta e piselli	-	Pasta	g 50	60	70
	-	Piselli	g 30	40	50
	-	Pelati	q. b.	q.b.	q.b.
Crocchette di merluzzo	-	Merluzzo	g 50	70	100
	-	Patate	g 60	80	80
	-	Uova	n. 1 ogni 5 porzioni		
	-	Parmigiano	g 5	8	10
	-	Pane grattugiato	q. b.	q.b.	q.b.
	-	Olio per frittura	q. b.	q.b.	q.b.
Bieta	-	Bieta	g 60	80	100
	-	Olio	g 8	10	10
Martedì					
riso al pomodoro	-	riso	g 70	80	100
	-	Pelati	g 50	70	80
	-	Parmigiano	g 8	10	10
Cotoletta di pollo o di tacchino	-	Carne	g 60	80	100
	-	Uova	n. 1 ogni 5 porzioni		
	-	Pane grattugiato	q. b.	q.b.	q.b.
	-	Olio per frittura	q. b.	q.b.	q.b.
	-	Parmigiano	g 8	10	10
Zucchine al forno	-	Zucchine	g 60	80	100
	-	Olio	g 8	10	10
Mercoledì					
Pasta asciutta	-	Pasta	g 70	80	100
	-	Parmigiano	g 8	10	10
	-	Pelati	q. b.	q.b.	q.b.
Prosciutto cotto magro	-	Prosciutto cotto	g 60	80	80
	-	Olio per frittura	q. b.	q.b.	q.b.
Purea di patate	-	Patate	g 60	80	120
	-	Latte	q. b.	q.b.	q.b.
	-	Burro	g 4	6	8
	-	Olio	g 5	8	10

Ogni giorno: pane g 50; frutta fresca g 130; yogurt monodose

MENU' SETTIMANALE INVERNALE

Quarta settimana

		Infan.	Prim.	Sec.1°gr.+doc.
Giovedì				
Pasta al forno	-	Pasta	g 60	80 100
	-	Pelati	g 50	70 80
	-	Scamorza	g 20	20 20
	-	Prosciutto cotto	g 10	12 12
	-	Uova	n. 1 ogni 10 porzioni	
Polpette	-	Carne	g 60	80 100
	-	Uova	n. 1 ogni 5 porzioni	
	-	Parmigiano	g 8	10 10
Carote lesse	-	Carote	g 60	80 100
	-	Olio	g 10	12 12
Venerdì				
Minestrone con riso	-	Riso	g 50	70 80
	-	Verdure	g 80	100 100
	-	Pelati	q. b.	q.b. q.b.
	-	Parmigiano	g 5	7 10
Mozzarella	-	Fiordilatte	g 60	80 100
Zucchine	-	Zucchine	g 60	80 100
	-	Olio	g 8	10 10

Ogni giorno: pane g 50; frutta fresca g 130; yogurt monodose

MENU' SETTIMANALE ESTIVO

Prima settimana

Lunedì

Infan. Prim. Sec.1°gr.+doc.

✓	Primo	Pasta con zucchine	-	pasta	gr	50	70	80
			-	zucchine	gr	15	20	30
			-	olio	gr	8	10	10
			-	cipolla	q. b.		q.b.	q.b.
✓	Secondo	Mozzarella	-	Fiordilatte	gr	60	80	100
✓	Contorno	Pomodori	-	pomodori	gr	60	80	100
			-	olio	gr	8	10	12

Martedì

✓	Primo	Pasta al pomodoro	-	pasta	gr	70	80	100
			-	pelati	gr	50	70	80
			-	parmigiano	gr	6	8	10
✓	Secondo	Cotoletta di tacchino	-	carne	gr	60	80	100
			-	uova	n. 1 ogni 5 porzioni			
			-	pane gratt.	q. b.		q.b.	q.b.
			-	olio	q. b.		q.b.	q.b.
✓	Contorno	Carote al vapore	-	carote	gr	60	80	100
			-	olio	gr	8	10	10

Mercoledì

✓	Primo	Pasta e fagioli	-	pasta	gr	50	60	70
			-	fagioli	gr	20	30	30
			-	pelati	q. b.		q.b.	q.b.
			-	olio	q. b.		q.b.	q.b.
✓	Secondi	Bastoncini di merluzzo	-	Bastoncini	g	60	90	100
✓	Contorno	Lattuga	-	insalata	gr	60	80	100
			-	olio	gr	8	10	10

ogni giorno: pane gr. 50; frutta gr. 150; yogurt monodose; gelato una volta durante la settimana

N.B. l'olio deve essere quello extravergine di oliva anche per le frittture.

Giovedì

Infan. Prim. Sec.1°gr.+doc.

✓	Primo	Minestrone	-	riso	gr	50	70	80
			-	verdure	gr	60	100	100
			-	pelati	q. b.			
			-	parmigiano	gr	6	8	10
✓	Secondo	Cosce di pollo al forno	-	carne	gr	150	200	200
			-	olio	gr	10	12	12
✓	Contorno	Patate insalata	-	patate	gr	60	80	150
			-	olio	gr	8	10	10
			-	prezzemolo	q. b.		q.b.	q.b.

Venerdì

✓	Primo	Risotto	-	riso	gr	50	70	80
			-	burro	gr	6	8	8
			-	olio	gr	8	10	10
			-	parmigiano	gr	8	10	10
			-	cipolla	gr	q.b.	q.b.	q.b.
			-	sale,odori	gr	q.b.	q.b.	q.b.
✓	Secondo	Merluzzo alla mugnaia	-	merluzzo	gr	70	90	120
			-	olio	gr	8	10	10
			-	farina, limone, prezzemolo	q. b.		q.b.	q.b.
✓	Contorno	Bietole al vapore	-	bieta	gr	80	100	150
			-	olio	gr	8	10	10
			-	aglio	q. b.		q.b.	q.b.

ogni giorno: pane gr. 50; frutta gr. 150; yogurt monodose; gelato una volta durante la settimana

N.B. l'olio deve essere quello extravergine di oliva anche per le frittute.

MENU' SETTIMANALE ESTIVO

Seconda settimana

Lunedì

Infan. Prim. Sec.1°gr.+doc.

✓	Primo	Minestra verde estiva	-	Pastina	gr 50	60	80
			-	Verdure varie	gr 50	60	100
			-	olio	q.b.	q.b.	q.b.
			-	sale	q.b.	q.b.	q.b.
✓	Secondo	Prosciutto crudo magro	-	prosciutto c	gr60	80	80
✓	Contorno	Insalata verde	-	insalata	gr 60	80	100
			-	olio	gr 8	10	10

Martedì

✓	Primo	Pasta al pomodoro	-	pasta	gr 70	80	100
			-	pelati	gr 50	70	80
			-	parmigiano	6	8	10
✓	Secondo	Arrosto di vitello	-	carne	gr 60	80	100
			-	olio	gr 8	10	10
✓	Contorno	Zucchine trifolate	-	zucchine	gr 60	80	100
			-	olio	gr 8	10	10
			-	aglio	q. b.	q.b.	q.b.

Mercoledì

✓	Primo	Pasta e ceci	-	pasta	gr 50	60	70
			-	ceci	gr 20	30	30
			-	pelati	q. b.	q.b.	q.b.
✓	Secondi	Sformato di patate e prosciutto-	-	patate	gr 150	150	150
			-	latte	gr 20	20	20
-				parmigiano	20	20	20
			-	uova	1 ogni 6 persone		
			-	scamorza	20	30	30
			-	p. cotto	15	25	25
			-	burro	6	6	6
			-	olio	q.b.	q.b.	q.b.
			-	pane grat.	q.b.	q.b.	q.b.
✓	Contorno	Insalata verde	-	insalata	gr 60	80	100
			-	olio	gr 8	10	10

Giovedì

Infan. Prim. Sec.1°gr.+doc.

✓	Primo	Pasta al pomodoro	-	pasta gr	70	80	100
			-	pelati gr	50	70	80
			-	parmigiano	6	8	10
✓	Secondo	Petto di pollo al limone	-	filetto di pollo	60	80	100
			-	olio gr	8	10	10
			-	limone	q. b.	q.b.	q.b.
✓	Contorno	Carote al vapore	-	carote gr	60	70	100
			-	olio gr	8	10	10

Venerdì

✓	Primo	Passato di verdure con riso	-	riso gr	50	60	80
			-	verdure gr	50	60	100
			-	pelati	q. b.	q.b.	q.b.
			-	parmigiano	6	8	10
✓	Secondo	Filetto di platessa impanata	-	pesce gr	60	80	120
			-	uova	1 ogni 4 porzioni		
			-	pane gratt., olio	q. b.	q.b.	q.b.
✓	Contorno	Insalata mista	-	insalata gr	60	80	100
			-	olio gr	8	10	10

ogni giorno: pane gr. 50; frutta gr. 150; yogurt monodose; gelato una volta durante la settimana

MENU' SETTIMANALE ESTIVO

Terza settimana

Lunedì

Infan. Prim. Sec.1°gr.+doc.

✓	Primo	Pasta e lenticchie	-	pasta	gr	50	60	70
			-	lenticchie	gr	20	30	30
			-	pelati	q. b.		q.b.	10
✓	Secondo	Cotoletta di pesce	-	pesce	gr	60	80	120
			-	uova	n. 1 ogni 4			
✓	Contorno	Zucchine al burro	-	zucchine	gr	60	70	100
			-	burro	gr	6	8	8
			-	parmigiano	gr	6	8	8
			-	olio	gr	8	10	10

Martedì

✓	Primo	Pasta al pomodoro	-	pasta	gr	70	80	100
			-	pelati	gr	50	70	80
			-	parmigiano	gr	6	8	10
✓	Secondo	Scaloppine al pomodoro	-	carne	gr	60	80	100
			-	parmigiano	gr	5	8	10
			-	pomodori	gr	8	10	10
			-	farina, olio	q. b.		q.b	q.b.
✓	Contorno	Patate in insalata	-	patate	gr	80	100	150
			-	olio	gr	8	10	10
			-	prezzemolo	q. b.		q.b.	q.b.

Mercoledì

✓	Primo	Gateau di riso	-	riso	gr	50	60	80
			-	p. cotto	gr	20	20	20
			-	scamorza	gr	10	15	10
			-	pelati	gr	10	15	15
			-	olio	gr	q.b.	q.b.	q.b.
			-	parmigiano	gr	6	8	10
	Secondo	Mozzarella	-	fiordilatte	gr	60	80	100
✓	Contorno	Insalata verde	-	insalata	gr	60	80	100
			-	olio	gr	8	10	10

ogni giorno: pane gr. 50; frutta gr. 150; yogurt monodose; gelato una volta durante la settimana

Giovedì

Infan. Prim. Sec.1°gr.+doc.

✓	Primo	Pasta al forno	-	pasta	gr	60	80	100
			-	pelati	gr	50	60	80
			-	scamorza	gr	20	20	20
			-	pr. Cotto	gr	10	10	20
			-	uova	1 ogni	10		
✓	Secondo	Spezzatino tacchino	-	carne	gr	60	80	100
			-	olio	gr	8	10	15
			-	pelati	q. b.		q.b.	q.b.
✓	Contorno	Piselli in umido	-	piselli	gr	60	80	100
			-	olio	gr	8	10	15
			-	pelati	q. b.		q.b.	q.b.

Venerdì

✓	Primo	Passato di verdure con riso	-	riso	gr	50	60	80
			-	verdure	gr	50	60	100
			-	pelati	q. b.		q.b.	q.b.
			-	parmigiano	gr	6	8	10
✓	Secondo	Prosciutto cotto	-	p. cotto	gr	60	80	80
✓	Contorno	Fagiolini lessati	-	fagiolini	gr	50	70	100
			-	olio	gr	10	12	12

ogni giorno: pane gr. 50; frutta gr. 150; yogurt monodose; gelato una volta durante la settimana

MENU' SETTIMANALE ESTIVO

Quarta settimana

Lunedì

Infan. Prim. Sec.1°gr.+doc.

✓	Primo	Pasta e patate	-	pasta	gr	50	60	80
			-	patate	gr.	60	80	100
✓	Secondo	Prosciutto cotto	-	p. cotto	gr	60	80	80
✓	Contorno	Insalata mista	-	insalata	gr	60	80	100
			-	olio	gr	8	10	10

Martedì

✓	Primo	Pasta al pomodoro	-	pasta	gr	70	80	100
			-	pelati	gr	50	70	80
			-	parmigiano	gr	6	8	10
✓	Secondo	Fesa di tacchino	-	carne	gr	60	80	100
		Agli odori	-	olio	gr	q.b.	q.b.	q.b.
			-	farnina, sedano, carota, cipolla q. b.				
✓	Contorno	Spinaci al limone	-	spinaci	gr	80	100	150
			-	olio	gr	8	10	10
			-	limone	q. b.		q.b.	q.b.

Mercoledì

✓	Primo	Pasta e fagioli	-	pasta	gr	50	60	70
			-	fagioli	gr	20	30	30
			-	pelati	q. b.		q.b.	q.b.
			-	olio	q. b.		q.b.	q.b.
✓	Secondi	Mozzarella	-	fiordilatte	gr	60	80	100
✓	Contorno	Carote lessate	-	carote	gr	60	70	100
			-	olio	gr	8	10	10

ogni giorno: pane gr. 50; frutta gr. 150; yogurt monodose; gelato una volta durante la settimana

Giovedì

Infan. Prim. Sec.1°gr.+doc.

✓	Primo	Pasta al pomodoro	-	pasta	gr	70	80	100
			-	pelati	gr	50	70	80
			-	parmigiano	gr	6	8	10
✓	Secondo	Scaloppina di vitello	-	carne	gr	60	80	100
			-	olio	gr	8	10	10
			-	farina	gr	6	6	6
✓	Contorno	Fagiolini al limone	-	fagiolini	gr	60	80	100
			-	olio	gr	10	12	12
			-	limone	q. b.		q.b.	q.b.

Venerdì

✓	Primo	Risotto alla parmigiana	-	riso	gr	60	80	80
				Pelati	gr	20	25	25
				Parmigiano	gr	12	15	15
				Olio	gr	q.b.	q.b.	q.b.
✓	Secondo	Trance di nasello al Pomodoro	-	nasello	gr	60	80	100
			-	pelati	gr	15	20	20
			-	olio	gr	q.b.	q.b.	q.b.
✓	Contorno	Bieta	-	bieta	gr	80	100	150
			-	pelati	gr	15	20	20
			-	olio	gr	8	10	10
			-	aglio	q. b.		q.b.	q.b.

ogni giorno: pane gr. 50; frutta gr. 150; yogurt monodose; gelato una volta durante la settimana.